



ACCUEIL [+ ACTUALITÉS](#) [+ DÉPARTEMENTS](#) [+ PETITES ANNONCES](#) [+ ANNONCES LÉGALES](#) [+ COMMUNAUTÉ](#) [+ SERVICES](#) LIENS

Rechercher

Vous êtes ici : [Accueil](#) > Article : Le champagne... « une unité »

PASSY-GRIGNY

Le champagne... « une unité »

Réagir

Envoyer

Imprimer

Les tensions enregistrées à l'annonce des rendements 2009 - 9.700 kg/ha - semblent loin derrière. A la coopérative de Passy-Grigny, pour exemple, on joue la carte de l'unité.

L'ANNÉE 2003 restera à jamais gravée dans les mémoires des viticulteurs de Passy-Grigny : une récolte ravagée à 70 % par un orage de grêle.

« C'est là que l'on apprécie le rôle de la coopération. Être adhérent d'une coopérative est un plus. Cela permet de bénéficier de moyens supérieurs à ceux que l'on pourrait disposer en étant seul. Dans une coopérative, on partage les bonnes et les mauvaises choses, les bonnes et les mauvaises années ». Pour cette vendange 2009, David Sibilotte, directeur de la Coopérative vinicole de Passy-Grigny (80 adhérents pour 130 hectares de vignes), entend bien partager « un millésime. Nous avons de beaux degrés, un état sanitaire rare, le raisin est peu abîmé. Il y a un très bel équilibre ».

Un constat que l'on retrouve sur l'ensemble de l'appellation champagne. A 90 %, les raisins sont sains... d'où l'espoir d'un millésime dont les premières bouteilles seront commercialisées début 2012.

A Passy-Grigny, les vendanges ont démarré lundi... pour une dizaine de jours. La moyenne sur la commune est d'une récolte à 15.000 kg/ha, sachant que les rendements 2009 sont à 9.700 kg/ha.

Tout le monde fera 9.700 kg/ha

« C'est certain, ici on aurait pu aller au-delà des 9.700 kg », reconnaît le directeur. « D'ailleurs

cette année, tout le monde va tirer les 9.700 kg. Sur Passy-Grigny, le volume de raisins est légèrement supérieur à l'appellation. Ce n'est pas une grosse récolte et ici, on ne connaît pas vraiment de baisse de commercialisation. La plupart de nos adhérents vendent sur le marché français. Ils connaissent bien leurs clients. Il existe un lien très fort. En général, les récoltants manipulateurs sont bien placés au niveau qualité/prix par rapport aux maisons de champagne. Mais, c'est comme ça. Le champagne, c'est une unité. Il y a une crise, il faut la passer ensemble. Il faut produire en fonction des ventes ».

Chacun devrait, en revanche, utiliser sa réserve individuelle* (14.000 kg/ha). Pour David Sibilotte il ne fait pas de doute que « pratiquement tout le monde aura besoin de sa réserve individuelle. Elle permet de lisser les années, de palier les aléas de la nature. On a tous en mémoire 2003. Il y a eu deux années de déblocages successifs et l'arrivée de jeunes viticulteurs ». Sachant que ces volumes ne pourront ni être mis en bouteilles, ni vendus. Ils ne pourront également faire l'objet d'une revendication de millésime.

Caroline GARNIER

*Les volumes récoltés au-delà de 9.700 kg/ha sont mis en réserve (bloqués) dans la limite du rendement maximum de 14.000 kg/ha.

vendanges2009
viticulture



Agrandir la photo

David Sibilotte, directeur de la coopérative vinicole de Passy-Grigny, évoque une vendange de qualité.

Haut de page

Article paru le : **18 septembre 2009**

Envoyer cet article à un(e) ami(e)

Imprimer cet article

[> Articles sur le même thème](#)

[> Articles sur la même localité](#)

Les commentaires (0 commentaires)

[» Tous les commentaires](#)

Réagir à cet article

Login (Email) :

Mot de passe :

[Mot de passe oublié?](#)

Votre commentaire :

Veillez vous connecter pour pouvoir poster un commentaire !

Du Bac au Bac+6,